


Speiseplan 48.KW vom 23.11– 27.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Wurstgulasch in brauner Sauce 5,A1,A7 mit Sommergemüse und Spiralnudeln A1	Zarte Hähnchenspieße mit fruchtiger Tomatensauce und buntem Gemüsereis	Kleine Hackbällchen A1,A3 in Paprikarahmsauce A1,A7 mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	knuspriges Dorschfilet A1,A4,A7 mit Kohlrabigemüse in Rahm A1,A7 dazu gebratene Kartoffeln	Spaghetti A1 mit vegetarischer Bolognese A6 und Gartenmix Salat mit Vinaigrette A9,,A10
Menue 2	kleine Pellkartoffeln mit Kräuterdip A3,A7,A10 und Gemüsesticks Kohlrabi Karotte	Farfalle Nudeln A1 mit vegetarischer Carbonara 1,2,A1,A3,A6,A7 dazu Gurkensticks	Möhreneintopf mit frischen Kräutern A9 und einem Geflügelwürstchen 1,3,5 oder Vanillegrieß 2,A1,A7 mit Pfirsichragout	Pizzakartoffeln A7 mit Sour Cream Dip A3,A7,A10 und Blattsalat 'Swing' mit Cocktaildressing 3,A3,A7,A10,A14	Kartoffelpuffer 3,A3 mit Apfelmus
Dessert	Fruchtjoghurt	Stracciatellacreme 2,A6,A7	Erdbeergrütze 3	Apfelragout 2,3	Sahnequark A7
Dessert Obst	Stückobst Apfel	Stückobst Birne	Stückobst Banane	Stückobst Clementine	Stückobst Apfel

Quellenhof Gastronomie Service GmbH

Tel. 0 52 75 – 985 11 0 Fax 0 52 75 – 985 11 22 info@quellenhof-gastro.de

(1)mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmackverstärker, (5) mit Phosphat,(6) mit Zuckerart(en) und/oder mit Süßungsmittel(n),
(A1) Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, (A2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse,(A3) Eier und Eiererzeugnisse, (A4) Fisch und Fischerzeugnisse, (A5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
(A6) Soja und Sojaerzeugnisse,(A7) Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose), (A8) Schalenfrüchte, (A9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (A10) Senf und Senferzeugnisse,(A11) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
(A12) Lupine und Lupinenerzeugnisse, (A13) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse,(A14) Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Änderung vorbehalten!



